

Schweine-Filet mit Pfeffer-Rahm-Soße, Risolé-Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g Schweinefilet	300 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 unbehandelte Zitrone	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Salbei
0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Thymian
1 Ei	4 EL Butterschmalz	1 TL mittelscharfen Senf
2 TL Speisestärke	2 EL grüner Pfeffer	150 ml Fleischfond
150 ml Schlagsahne	1 TL Cognac	Salz, Pfeffer

Zunächst den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser gar kochen. Das Schweinefilet waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch salzen, pfeffern, mit ein paar Kräuterzweigen vom Rosmarin, Thymian, Basilikum und Salbei belegen und mit etwas Küchengarn umwickeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schweinefilet darin scharf anbraten. Dann das Fleisch auf ein Stück Alufolie legen, es wie einen Bonbon einwickeln und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Inzwischen die Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend noch etwas Butterschmalz zum Bratensatz der Filets geben und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den grünen Pfeffer hinzugeben und mit dem Fleischfond ablöschen. Die Sahne angießen und alles circa zehn Minuten köcheln lassen. Nun noch den Senf und den Cognac unterrühren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Nach Belieben die Sauce mit etwas Speisestärke andicken und mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft abschmecken. Das Ei trennen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und pellen. Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne leicht bräunen lassen, die Kartoffeln darin braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eigelb unter die Sauce heben. Abschließend das Filet aus dem Ofen nehmen, von dem Küchengarn befreien und mit den Kräutern in dicke Scheiben schneiden. Das Schweinefilet mit der Pfefferrahmsauce und den Risolé-Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Marita Lautenschläger am 25. April 2013